

餐饮新零售系统（现有定制）

产品名称	餐饮新零售系统（现有定制）
公司名称	广州领科网络科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市海珠区琶洲
联系电话	18022888954

产品详情

触屏餐桌、刷脸支付、声控取餐、跨界概念店、无人餐饮店.....近年来,随着全球餐饮零售行业数字化转型步伐加快,新技术、新模式、新应用层出不穷,数字化、即时化、尊享化成为快餐企业提升消费者用餐体验的标配。一些zhi名餐饮行业,全面展开数字化、智能化探索,借拼团试水社交电商,通过“拼团”+“分销”保持行业领xian,走出了独具特色的数字化转型道路。餐饮新零售系统,找【陈女士】餐饮新零售模式,餐饮新零售小程序。

一、餐饮新零售的定义

餐饮业的zui本质的含义是：通过租用一定的空间，为消费者提供以食材原料为基础的服务，产品的服务是为了饱腹。那么餐饮新零售与传统的超市零售有何不同呢?相信你已经有所感悟，那就是餐厅消费食品的及时性、灵活性和新鲜程度。如果想要获得新鲜食材加工而成的食物就必须求助于餐厅了，也就是我们现在的的话题主角：餐饮零售。但是由于时间和空间条件的限制，餐饮零售的弱点也十分明显：那就是，餐饮门店的流量和产能都因为自身因素而被限制了很多，天花板效应在此时被体现了出来。现场加工制作、消费和服务特性使得餐饮业门店有了明显的痛点。

二、餐饮新零售的运作模式

1.避免同质化竞争

目前的餐饮市场，正式群雄并起争相逐利的时代，如果没有自身特色，而贸然选择加入竞争已经进入白热化的产品竞争中，不但要承担前期产品开发的费用，更要做好面对市场已经被别人占据的恶性局面的准备。

2.商品陈列的逻辑性

在商品陈列这个方面，不是说商品摆在门口就可以了，而是应该用心地布置，找到自己商品陈列的内在逻辑，并且与店铺风格达到有机的结合。用心二字看起来容易，是加上却也存在着不小的奥秘。

3.人力资源的必然性

在消费者在橱窗前驻足围观的时候，想要亮嗓购买的时候，一抬头，发现周围并没有服务员或者导购员，看似是件小事，可是仔细想下，所有的步骤基本上都已经完成了，心思已经花费了，装饰布置的钱财已经投入了，在消费达成的zui后时刻却因为缺少了店员在周围而告终。餐饮新零售公众号，餐饮新零售APP。"潮水退却后,才知道是谁在裸泳"。用这句话来形容当下社区拼团行业的发展,zui为合适不过。